



Pommes au four et éclats de noisettes caramélisées

Ingrédients :

 40 minutes

- 4 pommes rouges
- 50 g de sucre
- 30 g de beurre
- 50 g de noisettes concassées
- 1 c. à café de cannelle

Instructions:

1. Préchauffez le four à 180°C. Épluchez partiellement les pommes (ou laissez la peau si bio), retirez le cœur.
2. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez le sucre et la cannelle. Laissez caraméliser légèrement.
3. Incorporez les noisettes concassées pour les torréfier 1-2 minutes.
4. Fourrez les pommes avec ce mélange ou nappez-les généreusement.
5. Enfournez 25-30 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres et dorées.
6. Servez tiède, éventuellement avec une boule de glace ou une cuillère de yaourt.